TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
[0.54L タイプ]

RC-5NV

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

クイック検索

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

⚠警告 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*[1]を負うことが想定されること」を示します。

⚠注意 「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*[2]を負うことが想定されるか、または物的損害*[3]の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど(高温･低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院･長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋･家財および家畜･ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

禁止

⦸は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。

使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

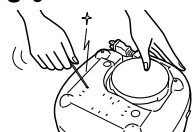
水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

禁止

すきまにピンや針金などの金属物等、異物を入れない

感電・けがの原因になります。

接触禁止

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどの原因になります。
特に乳幼児にはさわらせないように注意してください。
また、炊飯中は蒸気口から高温の蒸気が出ますので注意してください。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

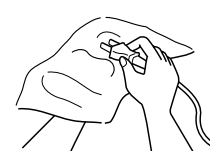
炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運びしない

やけど・けがの原因になります。

（警告つづき）

ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。

根元まで差し込む

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。

無理な扱い禁止

コードを傷つけない

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。

⚠注意

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。

禁止

専用の内釜以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。

禁止

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

禁止

他の電気機器やコンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない

感電・ショート・発火の原因になります。
キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

禁止

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない

ふたが開いてけがや、やけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

プラグを持って行う

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

コードがあたってけがをすることがあります。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部（内ぶた・炊飯ヒータ・蒸気口・内釜・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。

冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う

高温部にふれると、やけどの原因になります。とくに蒸気口は、蒸気があたったり、中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

禁止

ハンドルを持って振らない

ふたが開いてけがや、やけどの原因になります。

お願い

次のような場所で使わない

故障や、変形・変色の原因になります。

- 本体底面のすきまをふさぐようなところ。（壁から 10cm 以内の場所、紙・布・アルミ箔・じゅうたん・ビニール袋などの上）
- 傾いているところ。
- 直射日光があたるところ。
- 油などが飛び散るところ。
- 蒸気がこもるところ。

おかゆは水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

水位目盛より水を増やしすぎない

ふきこぼれ・故障の原因になります。
目盛に対して 2mm 以内が目安です。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因になります。

内釜が入っていないときは、炊飯キーや保温キーを押さない

炊飯ヒータや内ぶたが高温になり、やけどの原因になります。

内釜を取り出すときや、お手入れのときは、必ず切キーを押して電源プラグを抜く

炊飯・調理・保温中に内釜を取り出しても切になりません。

水滴、異物は必ずふきとる

内釜の外面や温度センサー、炊飯ヒータ、内ぶたパッキンなどに異物がついたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

ふきんなどをかけて蒸気口をふさいだり、蒸気口の近くに物を置かない

故障や、ふた・蒸気口の変形や変色の原因になります。

内釜をガス火にかけたり、電磁調理器などに使わない

変形や変色し、故障の原因になります。

みそ汁、カレー汁などの汁物は保温しない

白米以外の保温はしない

ふきこぼれたり、内釜が腐食するおそれがあります。

本体や本体のまわりは清潔にしてご使用ください

本体には機能・性能を維持するための通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になることがあります。

誤って商品を落下させたり、本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきが生じたときは使用を中止し、販売店に点検、修理を依頼してください

内釜は次のことを守り大切にお使いください

内釜内面のフッ素樹脂加工に傷がついたり、塩分や酢がフッ素被膜から浸透するとはがれやふくれが生じる原因になります。

- スプーンや食器などかたいものを入れない。また、食器の洗いおけとして使わない。
- 金属たわし・ナイロンたわし・クレンザー・漂白剤・食器洗い乾燥機などで洗わない。
- 白米以外（炊込みご飯など）は保温しない。
- 調味料を使った場合は保温せず、すぐに洗う。
- 内釜の中で酢を使わない。
- たたいたり、こすったりしない。
- 泡立て器などでお米を洗わない。
- 付属のしゃもじを使う。
- 金属製のおたまやスプーンなどのかたいものを使わない。
- お米に混じっている異物（石など）を取りのぞいてからお米を洗う。

ご使用にともない樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。
安心してお使いください。

各部のなまえ

本 体

操 作 部

炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

- 電源プラグを抜いているときには、内蔵のリチウム電池で表示部の時計を動かします。
  （リチウム電池が消耗したら……20 ページ）

準備のしかた

基本的な手順

1 付属の計量カップでお米を計る

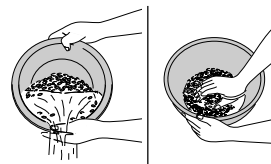
- 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml（約 1 合）です。

【良い例】 【悪い例】

2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。

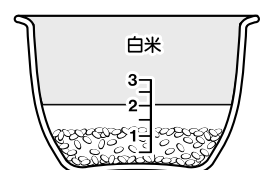
- 泡立て器などでお米を洗わないでください。

【内釜でお米が洗えます】

3 炊きたいメニューに合った水位目盛で水加減をする

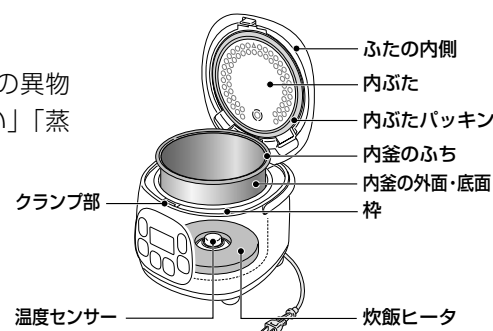
炊きたいものと設定 …… 8 ページ

- お米は平らにならし、水平な場所で合わせて、お米の種類やお好みにより、水の量を調整してください。

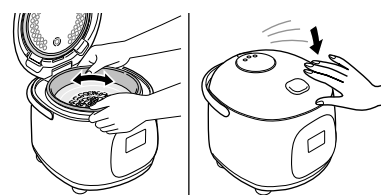
水加減 ……………… 7 ページ

【2 カップの白米を炊く例】

4 水滴・米粒などをふきとる

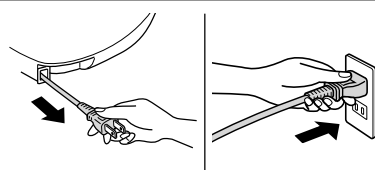
- 右図の箇所に付着している水滴・米粒などの異物はふきとってください。「ふたが閉まらない」「蒸気もれ」「うまく炊けない」原因になります。

炊飯ヒータにご飯粒などが焦げつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。（芯残り、ご飯がべたつく）

5 内釜を本体に入れてふたを閉める

- 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。
- 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。とくに内ぶたは、確実に取り付けていないとふたが閉まりません

内ぶたの取り付けかた …… 18 ページ

矢印のように内釜を 2 ～ 3 回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

- 赤印以上はコードを引き出さないでください。
- コードは少し引いてから戻すと巻き込みます。
  コードのねじれを直してから巻き取ってください。

- 初めてお使いになるときは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。
  ご使用にともないなくなります。

おいしいご飯のコツ

1 お米は付属の計量カップで計る

180ml

- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは誤差がでることがあります。

2 水が澄むまで、手早くやさしく洗米

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- お米を割らないように、お米どうしを軽くすり合わせるようにやさしく洗う。
  （割れ米はべちゃつきの原因）

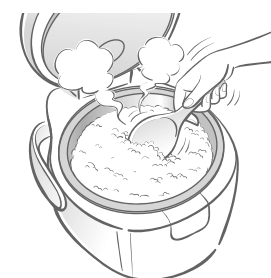
3 お好みにより、水の量を増減

- 目盛に対して 2mm 以内を目安に増減。
  （多すぎるとふきこぼれたり、少なすぎるとうまく炊けないことがあります。）

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

- 長く浸すとやわらかめになったり、こげやすくなったりします。

4 炊きあがったら、すぐほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央によせる。
- 保温は 12 時間までにしてください。

お米を買うとき

精米日付が新しいものを選び、2 週間 ～ 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。

お米の保存

涼しく暗い所が適しています。
密閉容器などに入れて、酸化を防ぎましょう。

冷蔵庫の野菜室はおすすめ!

お米はさまざま

銘柄の他、産地や保存のしかたによっても、お米の状態は異なります。
水の量を変えて調整してみましょう。

お米のザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

炊飯に適さない水

（ぱさつき かたいご飯）（黄変 べちゃついたご飯）

水温は 30℃以下

おいしく炊くために、水温は 30℃以下にしてください。
夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

ご飯の炊きかた

操作

1 メニュー で炊飯コースを選ぶ

炊きたいメニューに ▬ または ⊂⊃ を合わせる

白米 炊込み　発芽玄米 無洗米　早炊き　おかゆ

8:00

- メニューキーを押すたびにメニュー表示（▬ または ⊂⊃）が移動し、選択が変わります。
- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。
- 〈白米〉〈無洗米〉で炊くと炊飯コースを記憶するので、次回は省略できます。

2 炊飯 スタート を押すと、炊飯を開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊きあがりまでの残時間（分）を表示します。（8 ～ 13 分）

炊きあがり

炊きあがると「♪ピー」音が 5 回鳴り、自動で保温になる

コツ すぐにご飯全体をよくほぐす

- 保温は 12 時間までにしてください。

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を表示します。
- 炊込みご飯、おかゆなど白米以外のご飯は保温しないでください。

使用後は 切キーを押して、電源プラグを抜く

炊きたいもの	水位目盛	メニュー	炊飯容量	炊飯時間の目安※
白米	白米	白米 / 炊込み	0.5 ～ 3 カップ	45 ～ 60 分
無洗米	白米	発芽玄米 / 無洗米	0.5 ～ 3 カップ	50 ～ 65 分
白米のすしめし	すし	白米 / 炊込み	1 ～ 3 カップ	47 ～ 57 分
無洗米のすしめし	すし	発芽玄米 / 無洗米	1 ～ 3 カップ	52 ～ 62 分
炊込みご飯	白米	白米 / 炊込み	1 ～ 2 カップ	47 ～ 55 分
発芽玄米	白米	発芽玄米 / 無洗米	0.5 ～ 2 カップ	50 ～ 60 分
全がゆ	おかゆ　全	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	55 ～ 65 分
全がゆ（具入り）	おかゆ　全	おかゆ	0.5 カップ	55 ～ 60 分
五分がゆ	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
五分がゆ（具入り）	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
白米（早炊きで）	白米	早炊き	0.5 ～ 2 カップ	34 ～ 43 分

- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。
- 〈発芽玄米〉コースは、市販の発芽玄米や発芽させた玄米を炊くコースです。（玄米を発芽させたり、玄米を炊くコースではありません）
- 五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。

※ 100V、室温・水温 20℃、標準の水加減の場合の炊飯時間の目安です。

炊込みご飯とすしめしの詳しい作りかた…… 13ページ

早炊きは… 白いご飯を炊くときに使用

炊飯量　2 カップまで

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかために なったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
- **発芽玄米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを〈早炊き〉にしないでください。**

無洗米は…

- 水を入れたら、お米と水がなじむようにかき混ぜます。白くにごるときは、1 ～ 2 回すすぐことをおすすめします。（うまく炊けない、きついこげ、ふきこぼれを防止）

発芽玄米・雑穀類を混ぜるとき…

- 発芽玄米・雑穀類を混ぜて炊くときは、水位目盛を「白米」に合わせて〈無洗米・発芽玄米〉コースで炊飯してください。
- 白米 1 カップに対し、発芽玄米 0.5 カップをおすすめします。発芽玄米だけでも炊けます。
- 炊きかたは、お使いの発芽玄米・雑穀類の説明書もご覧ください。
- 発芽玄米・雑穀類を炊いた後はとくに蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるとき…

炊飯量　2 カップまで

- 2 ～ 3 時間浸して雑穀類がしずんでから炊飯してください。（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

おかゆは…

- **必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。**（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）
- お米は白米を使います。玄米ではうまくできません。
- 塩などの味付けは炊きあがってからにします。（はじめから入れるとうまく炊けないことがあります）
- 「七草がゆ」などは、はじめから青菜を入れないで、ゆでた青菜を炊きあがった後に加えます。（蒸気口がつまり、蒸気もれ・変形・破損の原因）
- 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

お知らせ

- 「ふきこぼれ」「うまく炊けない」を防ぐために、設定を守って炊いてください。
- 具を入れたときや、白米・無洗米以外のお米は、予約炊飯しないでください。（うまく炊けない、腐敗の原因）
- 炊飯量によっては、底面がうすいキツネ色にこげることがあります。
- 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊きあがりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使いわけできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀米の予約はしないでください。

操作

現在時刻が合っているか確認します

- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊きあがりません。

1 炊きたいものに合わせて メニュー で炊飯コースを設定する

- 〈白米〉〈無洗米〉〈おかゆ〉の予約ができます。
- **おかゆは必ず炊飯コースを合わせてください。**
  （他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

2 予約 を押す

- 予約キーを押すたびに **〔予約 1〕** と **〔予約 2〕** の表示が変わります。
- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕と予約時刻は点滅します。

3 時 分 で炊きあがり時刻を合わせる

時計は 24 時間表示	
朝7時……	7：00
夜7時…	19：00

【朝 7:30 にセットするとき】

- 10 分単位で設定できます。
- **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。
- 予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

4 炊飯スタート を押す **予約完了**

➡ **予約時刻になると炊きあがります**

- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。
- 炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせします。（予約が完了していません）

予約を取り消すとき
操作を間違えたとき

切 を押す

〈おかゆ〉の予約を設定しなおすときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニューと時間を確認してください

- 炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。（うまく炊けない、腐敗の原因）
- 14 時間以上の予約はしないでください。（夏場は 8 時間まで）
  長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- 1 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使いわけ

- 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例）	朝食用に…〔予約 1〕	6:30
	夕食用に…〔予約 2〕	19:00

予約 を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊きあがるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈澱するため、底のご飯がうっすらとキツネ色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯し、炊きあがるまで予約時刻を表示します。
  （むらしになっても〔炊飯ランプ〕が点滅したり、炊きあがりまでの残時間を表示しません）
- 室温や水温が低いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。（予約時刻を過ぎると炊きあがりまでの残時間を表示します。むらし前に予約時刻になった場合は現在時刻を表示します）
- 予約中に時キーを押すと表示は現在時刻になり、炊きあがりまでの時間を音の組合せでお知らせします。（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
  ♪ピロロ（5 時間）、♪ピッ（1 時間）、♪ピピッ（始めと終わりの合図）

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 **電源プラグを差し込み、時 を“1 秒以上”押す**
表示が点滅。

2 **時 分 で時刻を合わせる**
押したままでいると早送りになります。

3 **切 を押すと完了**
表示の点滅が止まる。

- 時･分キーの操作音は次のようになります。

0時 ……………	♪ピロロ
12時 …………	♪ピロロ、ピロロ
10分ごとに …	♪ピー
00分 …………	♪ピロロ

保温について

ご飯が炊きあがると自動で保温になります。

切状態から保温にしたいとき

操作

を押すと、保温を開始

保温経過時間を表示〔h：時間〕

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温になります。
- 時キーを押している間は現在時刻を表示します。

保温を中止したいとき

操作

切 を押す

内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。

※保温中に内釜を取り出しても切になりません。

- 〔保温ランプ〕が消灯します。

お願い

- 次のような保温をしない。
  - ・12 時間以上の保温
  - ・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆ）
  - ・しゃもじを入れたままの保温（雑菌が入り、においの原因）
  - ・冷えたご飯の保温（腐敗の原因）
- ご飯を入れたまま、保温を切らない。（腐敗の原因）
- 炊飯のたびに内ぶた･蒸気口をはずして洗い、水分をよくふきとってください。（変色･腐敗の防止）

再加熱のしかた

保温中のご飯を再加熱して、あたためます。

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

を押すと、再加熱を開始（9 分間）

↓

ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

- 再加熱中は、完了までの残時間を表示し、〔保温ランプ〕は点滅します。

お知らせ

- 再加熱を途中でやめるときは、保温キーを押してください。保温に戻ります。
- ご飯の量が多すぎると十分にあたたまりません。（内釜の半分以下を目安に）
- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  - ・冷えたご飯の再加熱（腐敗の原因）
- ご飯の乾燥が気になる場合は、なべ肌にそって小さじ 1 ～ 2 杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。

長時間保温のお知らせ

保温中、表示が点滅したら、保温を中止してください。

- 長時間保温は、ご飯のべちゃつき･におい･変色の原因。（30時間以上で表示が点滅）

保温のコツ

- **炊きあがったら、すぐにご飯をほぐしてください。**（余分な水分を逃がし、固まり・べちゃつき防止）
- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- ご飯を中央によせると、べちゃつきや乾燥がやわらぎます。

お料理メニュー

- お米の計量は付属のカップで。（1 カップ＝約 180ml ／約 1 合）
- 大さじ 1 ＝ 15ml、小さじ 1 ＝ 5ml です。

五目ご飯

炊込みご飯　２カップまで

材料（2 ～ 3 人分）

材料	分量
米	2 カップ
にんじん	40g
ゆでたけのこ	40g
干ししいたけ	2 枚
鶏むね肉	40g
油揚げ	10g（約 1/4 枚）
A 酒	大さじ 2
A 塩	小さじ 2/3
A しょうゆ	大さじ 2
A 即席だしの素	小さじ 1/3
しいたけのもどし汁	

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 30 分浸す。
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
3. 浸した米をザルに上げ、内釜に米を入れる。**A**を加え、**「白米」の水位目盛 2** までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
4. 米の上に切った具をリング状にのせ、ふたを閉める。

5. **メニュー**キーで〈**炊込み**〉を選び、**炊飯**を押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

すしめし

すしめし　３カップまで

材料（2 ～ 3 人分）

材料	分量
米	2 カップ
合わせ酢（混ぜておく）	
酢	大さじ 4
砂糖	大さじ 1 1/2
塩	小さじ 1

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」の水位目盛 2** まで水を入れ、ふたを閉める。
2. **メニュー**キーで〈**白米**〉を選び、**炊飯**を押す。無洗米を使うときは〈**無洗米**〉を選ぶ。
3. 酢水を含ませたふきんですしおけをふき、炊きあがったご飯をすしおけに移す。
4. 合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。
   ※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。（昆布を入れて炊くときは、お米の上にのせる）
- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

炊込みご飯のコツ

- 炊飯量は少なめにします。
- たっぷりの水に約 30 分程度浸してから、ザルにあげて水気を切ります。
- 調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜます。
- 具は小さめに切り、米 1 カップあたり 70g までにして、米に混ぜないで米の上にリング状にのせて炊きます。（乾燥豆は米 1 カップあたり 30g まで）
- 青菜は最初から入れず、ゆでた青菜を炊きあがってから加えます。（蒸気口がつまり、蒸気もれ･変形･破損の原因）

お願い

- 保温はしない。（ご飯の変色･内釜腐食の原因）
- 早炊き･予約炊飯はしない。（うまく炊けない、腐敗の原因）
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

調理のしかた

15 ～ 17 ページに記載していない料理をしたり、材料を使わないでください。
内釜が腐食したり、においがついたり、ふきこぼれなどによる故障の原因になります。

各メニューの詳しい作りかた ……15 ～ 17ページ

基本的な操作のしかた

操作

1 メニュー で調理コースを選ぶ

選ぶメニューに ▬ または ▭ を合わせる

- メニューキーを押すたびにメニュー表示（▬ または ▭）が移動し、選択が変わります。
- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。

一定の温度を保つ調理コースです
〈パン発酵〉………約35℃
〈焼き〉………… 約115℃
〈温泉卵〉…………約70℃
〈豆腐〉……………約75℃

2 分 で調理時間を設定する

【調理時間 60 分の例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 炊飯スタート を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始め、できあがりまでの残時間を表示します。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- 実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間より長くなります。

できあがり

「♪ピー」音が 5 回鳴ったらできあがり
自動で切になります

使用後は

電源プラグを抜き、お手入れをする（18 ページ）

お知らせとお願い

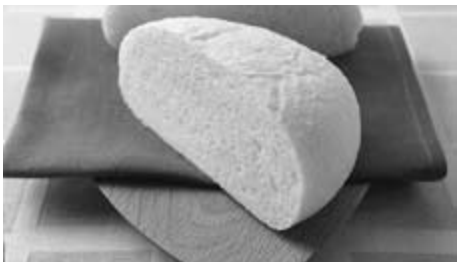
- 予約はできません。
- 15 ～ 17 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりできあがりは変わります。
- 調理用具はプラスチックや木製のものをお使いください。（内釜キズ防止）
- 内釜の外面・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいにふき取ってください。
- 調理直後は内釜が熱いので、乾いたなべつかみなどを使用して内釜を取り出してください。
- 調理後、内釜の中に食品を入れたままにしないでください。（つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因）
- においがつきやすくなるので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（18 ページ）

シンプル丸パン

最大量　強力粉 100g まで

白くてしっとりしたパンになります。

材料

	材料	分量
A	強力粉	100 g
A	ドライイースト	小さじ 1（2g）
A	砂糖	小さじ 1
A	塩	小さじ 1/3
	牛乳	65ml
	バター（食塩不使用）	10g

1 Aをふるってボウルに入れる。

2 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）

3 1 に 2 を加えて菜ばしでさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）をうすくぬった内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5 《一次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで調理時間**50分～60分**に設定して、**スタート**を押す。

6 《フィンガーテスト》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。

7 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。

8 《成形》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

9 《二次発酵》
メニューキーで〈**パン発酵**〉を選び、**分**キーで**30 分～ 40 分**に設定して、**スタート**を押す。

10 ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。

11 《焼成》
蒸気口をはずす。**メニュー**キーで〈**焼き**〉を選び、**分**キーで **35 分～ 45 分**に設定して、**スタート**を押す。

12 ブザーが鳴ったら、なべつかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。

フィンガーテスト（発酵状態の確認）

発酵不足のとき

指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

ドーム スポンジケーキ

最大量　薄力粉 60g まで

材料

薄力粉……………………………60g
ベーキングパウダー………小さじ 1/4
卵……………………………………2 個
グラニュー糖……………………50g
バニラエッセンス………………少々
溶かしバター……………………15g
牛乳………………………………15ml
あんずジャム（裏ごしする）
………………大さじ 2（40g）
アイシング
A［粉砂糖……………………35g
　 レモン汁………………小さじ 1

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）をうすくぬる。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらいもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを２～３滴加える。

4 **3** に **1** の薄力粉とベーキングパウダーを２～３回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を **4** へ散らす様に全体に振り入れ、手早く混ぜる。

6 内釜に **5** を流し入れ、内釜を１～２回たたいて空気を抜く。内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 **蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**スタート**を押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼きあがり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地がついてこなければ焼きあがり。生地がついてきたときは、焼き時間を追加する。

9 なべつかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。
A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo

- 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかりふきとっておきます。
- ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
- できあがりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。
- アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

温泉卵

最大量　卵 5 個まで

材料

卵…………………………2 個
水…………卵がかぶる程度
うまだし（下記参照）
わさび…………………適宜

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 **メニュー**キーで**〈温泉卵〉**を選び、**分**キーで **25 分～ 30 分**に設定して、**スタート**を押す。

3 ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

うまだしの作りかた
鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。
火を止め、５分ほどおいてこす。

Cooking Memo

- 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
- 次の場合はやわらかめになります。
  - ・卵の数が少ない／水の量が多い
  - ・卵の温度／水温が低い
  - ・卵が大きい
- お湯に入れたままにするとかたくなります。
- すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

やわらか寄せ豆腐

最大量　豆乳 500ml まで

材料

無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）
…………250ml
にがり…………分量はにがりの説明書に従ってください

1 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。

2 **メニュー**キーで**〈豆腐〉**を選び、**分**キーで **50 分～ 60 分**に設定して、**スタート**を押す。

3 ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo

- 調整豆乳ではできません。
- スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません。）
- 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

お手入れ

汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
とくに内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠ 注意

お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（やけどの原因）

次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤

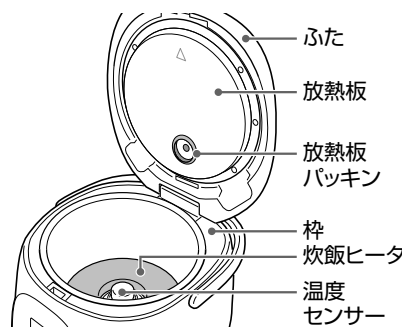
内ぶた・蒸気口はアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ

スポンジと台所用中性洗剤で洗う　調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

本体・温度センサー

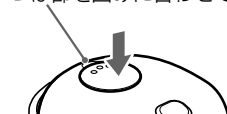
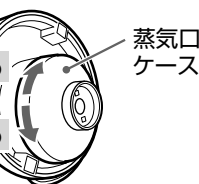
かたくしぼったふきんで異物や汚れをふきとる
- 丸洗いしない、水をかけない（操作部、ふた）、水を入れない（庫内）。
- 放熱板パッキンを無理に引っ張らない。（はずれません）

温度センサー・炊飯ヒータにご飯粒などがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふきとる。

クランプ部
吸・排気口

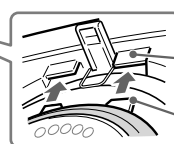
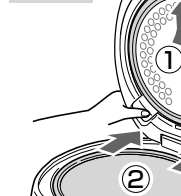
綿棒などで異物やほこりをとる

蒸気口

はずす
上方に引っ張る

付ける
つば部を凹みに合わせて押し込む

カチッと音がするまで回す

内ぶた

はずす
手前へ引っ張る

付ける

①内ぶたの凸部をふたの差し込み部に差し込み、
②ふたをつかむように押し込む

- 内ぶたが付いてないと、ふたが閉まりません。（付け忘れ防止のため）

においが気になったら 煮沸クリーニング

1. **内釜に水を入れる**（水位目盛「白米」の 0.5 まで）
2. **メニューキーで〈早炊き〉を選び、炊飯キーを押してスタートする**
3. **40分後に切キーを押し､本体が冷めたら各部のお手入れをする**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れない。
- 連続して煮沸クリーニングしない。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

うまくできない / 故障かな？

- 修理を依頼する前に、19 ～ 22 ページをお調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝家電ご相談センターにお問い合わせください。（23 ページ）
- その他の異常や故障があるときは、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターに修理をご依頼ください。（23 ページ）

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと （参照ページ）
ご飯が	やわらかい べちゃつく ご飯が固まる	● 水を少なめにして炊いてください。 ● 炊きあがったらすぐにご飯全体をほぐして、余分な水蒸気を逃がしてください。 ● 新米は水を少なめにして炊いてください。 ● 炊飯前に浸したり、予約炊飯の場合はやわらかめになります。 ● お米を強くといだりザル上げ放置すると、お米が割れてべちゃつく原因になります。 ● お湯や pH9 以上のアルカリ水を使っていませんか？
	かたい ぱさつく	● 水を多めにして炊いてください。 ● 硬度の高いミネラルウォーターを使っていませんか？
	こげる ※うすいキツネ色のこげは故障ではありません。	次の場合はこげやすくなります。 ● 洗米が不十分なとき。 ● 浸し時間が長いとき。予約炊飯のとき。 ● 無洗米を炊いたとき。1 ～ 2 回すすぐとこげがやわらぎます。 ● 胚芽米を炊飯したり、炊込みご飯などで調味料を入れたとき。
	うまく炊けない	● 庫内があたたかいまま炊飯していませんか？人肌程度に冷ましてから炊飯してください。 ● 早炊きは少し水っぽくなったり、かために炊きあがります。（9 ページ） ● 温度センサー・炊飯ヒータ・内ぶたパッキン・内釜の底やふちに異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内釜は炊飯ヒータに密着していますか？（6ページ） ● 内釜が変形したり、内ぶた・蒸気口を付け忘れていませんか？ ● 炊飯中に停電がありませんでしたか？
	炊込みご飯がうまく炊けない	● 具をお米に混ぜていませんか？ その他、「炊込みご飯のコツ」（13 ページ）をご覧ください。
保温のご飯が	変色する におう	● 洗米が不十分だったり､長時間の予約炊飯をしていませんか？（11 ページ） ● 次のような保温をしていませんか？ 長時間の保温、炊込みご飯、発芽玄米、白米以外のご飯、冷やご飯、しゃもじを入れたまま ● 本体が汚れていませんか？とくに内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにはずして洗い、水分をよくふきとってください。（18 ページ） ● 内釜は炊飯ヒータに密着していますか？（6ページ） ● 保温中に内釜を取り出したり、誤って切キーを押したり、長時間の停電により電源が切れて、保温が途中で切れていませんか？
	乾燥する	● 内ぶたパッキン･内釜のふち･本体の枠の上に異物が付いていませんか？（しっかりふたが閉まっていない） ● 内釜の外面・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 蒸気口は確実に付いていますか？ ● 長時間の保温や再加熱をくり返していませんか？
	べちゃつく	● ご飯粒が内釜側面に残らないように中央に寄せてください。 ● 保温中にときどきご飯をまぜてください。

（つづく）

うまくできない / 故障かな？

	こんなとき	原因 / お調べいただくこと（参照ページ）
炊飯中・炊飯後	**蒸気がもれる** ※炊きあがってから確認してください。	● 内ぶたパッキン･内釜のふち･枠の上に異物が付いていませんか？（6ページ） ● 内ぶたパッキンが傷んでいたり、内ぶた・内釜が変形していませんか？ ● 内ぶたは確実に付いていますか？（18 ページ）
	ふきこぼれる	● お米が少なかったり、水が多かったり、洗米が不十分ではありませんか？ ● おかゆを白米コースで炊いていませんか？ ● 温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 蒸気口の中は汚れていませんか？ ● 蒸気口・内ぶたは付いていますか？
	内釜に薄い膜ができる	● オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（デンプン質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。
	ふたを開けると水滴が落ちる	● ふたを開けるタイミングや室温などにより、水滴が枠などに落ちることがあります。気になるときはふいてください。
予約	**すぐ炊飯を始めた** **予約時刻に炊けない** **予約できない**	● 1 時間以内の予約は、すぐに炊飯を始めます。 ● 午前と午後を間違えていませんか？時計は 24 時間表示です。 ● 現在時刻が違っていませんか？リチウム電池が消耗していませんか？（20 ページ） ● 室温や水温が低いときは、炊きあがりが 10 分ほど遅れる場合があります。 ● 予約のセットを忘れたり、最後に炊飯キーを押し忘れていませんか？
操作・表示	**ふたが閉まりにくい** **ふたが閉まらない**	● 内ぶたは確実に付いていますか？付け忘れ防止のため、内ぶたが付いていないとふたは閉まりません。（18 ページ） ● クランプ部や枠などに異物が付いていませんか？（18 ページ）
	キー操作ができない	● 電源プラグは差し込んでありますか？ ● 表示部に「F1」や「F2」の表示が出ていませんか？（20 ページ） ● 〈パン発酵〉などの調理コースが選択されているときに、予約キーを押しても受け付けません。
	使用中にランプが消えている	● 誤って切キーを押したり、長時間の停電があると電源が切れます。
	保温経過時間が点滅する	● 長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。（12 ページ）
	F1・F2 が表示（エラー表示）	● 故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
	《リチウム電池の消耗》表示が消えた 0:00 で点滅する	● 本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。電源プラグを差し込み、切キーを押すと 0:00 の点滅が止まり、通常通りに使えます。予約炊飯のときは毎回、現在時刻を合わせてください。電源プラグを差し込んでいる間は、時計が動きます。 **電池の取り替えは、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）** 電池は本体内部に固定されており、お客様自身では交換できません。 本体を分解しないでください。

	こんなとき	原因 / 処置のしかた
調理	**調理時間が長い** **設定時間が減らない**	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、調理時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（20 ページ）、 温度センサーや炊飯ヒータに異物が付いている、内釜が変形している、 できあがったものを内釜に入れたままにした、停電があった（22 ページ）
パン	**ふくらみが悪い**	● こね不足。発酵時間が短い。生地の温度が低かった。
	きめが粗く、パサつく	● 発酵時間が長すぎた。粉が古かった。
	表面がベタつく	● 焼きあがったらすぐに取り出してください。
	パンの断面がつぶれる	● 人肌まで冷ましてから切ってください。
	上面が白い **しわができる**	● 上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンになります。 また、しわもできやすくなります。
ケーキ	**ふくらみが悪い**	● 泡立てるときは器具に付いている水分や油分をしっかりふきとってください。 ● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎると泡がつぶれます。
	きめが粗く、粉っぽい	● 粉をふるって、粉がなじむまで混ぜてください。
	中央が沈む	● 卵を泡立てすぎたり、生地を内釜に入れたときに空気を抜かなかった。
	上面に焼き色がつかない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色がつきません。
温泉卵	**ちょうどよいかたさにならない**	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってできあがりは変わります。
豆腐	**やわらかい** **固まらない**	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。
その他	**使用中に音がする**	● カチン（火力調節音）、シュー（蒸気音）は故障ではありません。 ● ジュッジュッ（水のはじける音）は炊飯前に内釜外面の水滴をふきとってください。
	使い始めに煙が出る **プラスチックなどのにおいがする**	● 使い始めは煙が出たり、におうことがありますが、ご使用とともに少なくなります。 → 気になるときは、煮沸クリーニングをしてください。（18 ページ）
	内釜外面の塗装が傷ついた、汚れた	● ご使用にともない、内釜の外面の塗装が傷ついたりすることがありますが、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。
	炊飯中・調理中にブレーカーが落ちた	● 他の電気製品と同時に使用すると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。単独のコンセントをお使いください。

次の場合は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。（23 ページ）

- 誤って内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- 誤って内釜・内ぶたを落としたり、ぶつけたりして変形・破損したとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）

停電したとき

途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。
停電時間が長いと、ご飯がうまく炊けないことがあります。

予約中	●停電復帰後、予約した時刻に炊きあがります。復帰した時刻によっては炊きあがりが遅れることがあります。
炊飯中・調理中	●停電復帰後、再び炊飯・調理を続けます。
保温中・むらし中	●停電復帰後、保温になりますが、停電時間が長いと切になることがあります。

仕 様

種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）
電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		400W
消費電力（保温）		平均 19.9W
外形寸法	幅	22.8cm
	奥行	25.1cm
	高さ	22.1cm
本体質量		2.7kg
コードの長さ		1.0m

方式	マイコン
最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	35.9g
年間消費電力量	59.3kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	132Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	19.9Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.85Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.74Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コースの時の電力量です。
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- この商品は日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　お買い上げの販売店にご相談ください。

販売店に修理のご相談ができない場合
東芝家電修理ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-41
携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（　　上記以外　　）06-6440-4411

電話で 24時間 365日 お応えします

お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電ご相談センター
フリーダイヤル 0120-1048-86
携帯電話・PHSからのご利用は　03-3426-1048
FAX　03-3425-2101（365日：8:00〜20:00受付）

- 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 19 〜 22 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

長年ご使用の保温釜の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。
電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からコゲくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。
- その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝保温釜保証書

持込修理

形名	RC-5NV			
★お客様	お名前	ふりがな 様		
	ご住所	〒□□□-□□□□		
	電話	市外	市内	番号 呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から	
★ご販売店	住所・店名 電話			

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部　レンジ・調理機器部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）　電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使い方をした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修理内容	担当
年　月　日		
年　月　日		

- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CATC(TN)